



# DOMENIILE TOHANI

TARAMUL VINULUI ROSU



## MOSIA DE LA TOHANI

CUVEE NICOLAE 2011

	<b>SOI</b>	CUPAJ DIN SAUVIGNON BLANC, RIESLING ITALICO, FETEASCA ALBA si TAMAIOASA ROMANEASCA DOC-CMD Dealu Mare
	<b>TIP VIN</b>	SEC
	<b>AREAL</b>	7 Coline Tohani, zona Dealu Mare
	<b>NOTE DEGUSTARE</b>	Galbui cu reflexe aurii, culoarea tipica unui vin alb de mare clasa, peste care au trecut aproape 4 ani. La turnarea in pahar ii descoperim consistenta aproape de cea a uleiurilor volatile. Asamblaj de patru soiuri, complex si evoluat. Inca din primul nas descoperim fiecare soi in parte. Calea este deschisa de notele de flori albe de primavara ale Sauvignonului Blanc, apoi vine marul verde proaspat cules din livada al Rieslingului. Fetasca Alba ii urmeaza cu notele sale campenesti, rustice de flori si zarzare coapte. Finalul este invaluit in notele de miere ale Tamaioasei. Trecerea celor 4 ani a facut ca acest vin sa castige mineralitate si consistenta. Gustativ notele celor 4 soiuri se regasesc lasand o senzatie suculenta, racoritoare si tonica. Post gust mediu spre lung.
	<b>VIE PARTICULARITATI</b>	Productie din vie tanara, 8 - 10 tone/ha, struguri culesi la maturitate deplina
	<b>AN RECOLTA</b>	2011
	<b>PROCES DE VINIFICATIE</b>	Strugurii sunt culesi manual, fiind apoi selectati cu atentie pe mesele de sortare. Macerarea la rece a boabelor de struguri dureaza intre 1 -2 zile. Fermentatia alcoolica (100% prin adaugare de drojdii selectionate) este controlata la 13 -14 °C intre 10 - 15 zile.
	<b>SERVIRE</b>	9 - 12 grade Celsius. Asocieri culinare: specialitati din peste, salate de vara sau prosciutto cu pepene galben.
	<b>DATE TEHNICE</b>	13,5% vol. alc. , Zah.= 1,8 g/l.
	<b>VINIFICATOR</b>	Albertus van der Merwe, Marin Ion
<b>MEDALII</b>		

Safră 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.